

食堂规范化管理 与卫生监督

实务全书

主编：张明



安徽音像出版社

食堂规范化管理 与卫生监督

实务全书

（第2版）



中国法制出版社

食堂规范化管理 与卫生监督实务全书

主 编 张 明

(一)

本书是《食堂规范化管理与卫生监督实务全书》光盘的使用说明与对照阅读手册

安徽音像出版社

书 名：食堂规范化管理与卫生监督实务全书

主 编：张 明

出版发行：安徽音像出版社出版发行

出版时间：2004 年 4 月

光盘制作：北京文录激光唱片有限公司

光 盘 号：ISBN 7 - 88401 - 302 - 9

本 版 号：ISRC CN - E15 - 04 - 0116 - 0/V·Z

定 价：798.00 元(1CD - ROM + 三卷手册)

食堂规范化管理与卫生监督实务全书

编 委 会

主 编：张 明

副主编：李少伟 张炳振

编 委：刘 华 李 斌 李 平 史 刚

张志明 周宏新 胡志宏 马记超

姜艳穴 李少伟 赵 诚 侯高军

杨 林 胡永阳 刘永刚 邓胜平

目 录

第一篇 食堂规范化管理

第一章 食堂规范化管理概述	(3)
第二章 食堂计划管理	(7)
第三章 食堂原材料规范化管理	(15)
第四章 食堂销售规范化管理	(25)
第五章 食堂质量规范化管理	(31)
第六章 食堂价格规范化管理	(36)
第七章 食堂饭菜质量规范化管理	(42)
第八章 食堂卫生质量规范化管理	(48)
第九章 食堂机械设备规范化管理	(53)
第十章 食堂管理规章制度	(73)
第十一章 食堂管理表格	(96)
第十二章 食堂职工福利管理	(103)
第一节 职工福利的职能和实施原则	(103)
第二节 职工集体福利	(106)
第三节 职工福利基金和管理	(113)
第四节 生活福利管理规章制度	(115)
第五节 生活福利管理表格	(169)
第十三章 食堂主管素质训练	(177)
第一节 食堂主管领导学	(177)
第二节 食堂主管素质要求	(204)

第三节 食堂领导用人规则	(212)
第四节 食堂主管能力训练	(234)

第二篇 食堂成本核算与成本控制

第一章 食堂餐饮成本核算	(329)
第一节 食堂餐饮成本核算的特点和任务	(329)
第二节 食堂餐饮成本核算的内容和方法	(330)
第三节 食堂食品原材料初加工的核算	(333)
第四节 食堂食品成本控制	(336)
第五节 食堂酒水成本控制	(342)
第二章 食堂成本分析	(345)
第一节 食堂成本分析概述	(345)
第二节 食堂成本分析的方法	(350)
第三节 食堂成本执行情况分析	(354)
第三章 食堂成本考核、评估与审计	(359)
第一节 食堂成本考核	(359)
第二节 食堂成本费用的审计	(362)
第三节 食堂成本效益评估	(372)
第四章 食堂成本预测	(385)
第一节 食堂成本预测概述	(385)
第二节 食堂成本预测的内容和程序	(388)
第三节 食堂成本预测的方法	(391)
第四节 食堂成本计划指标的预测	(394)
第五节 食堂期中成本预测	(397)
第六节 利用本量利分析预测成本	(399)
第五章 食堂成本决策	(402)
第一节 食堂成本决策概述	(402)
第二节 食堂成本决策的程序和方法	(404)
第三节 食堂成本决策的相关因素	(406)

第四节 食堂成本决策的应用	(410)
第六章 食堂成本计划	(412)
第一节 食堂成本计划概述	(412)
第二节 食堂成本计划的编制要求和程序	(415)
第三节 食堂成本计划的编制	(418)
第七章 食堂成本控制概述	(425)
第一节 食堂成本控制概念	(425)
第二节 食堂成本控制的原则	(431)
第三节 食堂成本控制的内容和基础	(434)
第四节 食堂成本控制的基本方法	(437)
第五节 食堂成本的日常控制	(443)
第八章 食堂成本控制设计	(447)
第一节 食堂成本控制制度的设计	(447)
第二节 食堂成本费用责任制度的设计	(450)
第三节 食堂 JIT 控制法	(452)
第九章 食堂餐饮与客房成本控制	(459)
第一节 食堂餐饮成本费用的控制	(459)
第二节 食堂客房成本费用的控制	(469)

第三篇 食堂财务管理

第一章 食堂财务分析与评价概述	(473)
第一节 食堂财务分析	(473)
第二节 食堂财务评价	(475)
第三节 食堂财务预测的分析与评价	(480)
第二章 食堂财务分析方法	(484)
第一节 食堂财务分析方法概述	(484)
第二节 食堂财务分析实务	(492)
第三章 食堂财务评价方法	(532)
第一节 食堂财务评价方法概述	(532)

第二节 食堂资信等级财务评估	(539)
第四章 食堂财务审计概述	(556)
第一节 食堂财务审计的内涵	(556)
第二节 食堂财务审计的分类	(557)
第三节 食堂财务审计人员的要求	(558)
第五章 食堂财务审计方法与内容	(560)
第一节 食堂财务审计程序	(560)
第二节 食堂财务审计基本方法	(577)
第三节 食堂财务审计技术	(585)
第六章 食堂财务审计报告	(673)
第一节 食堂财务审计报告的格式	(673)
第二节 食堂财务审计报告的编写	(681)
第七章 食堂财务会计概述	(685)
第一节 食堂财务会计内涵	(685)
第二节 食堂财务会计的原则	(693)
第三节 食堂财务会计的基本要素与会计等式	(697)
第四节 食堂财务会计核算	(702)
第八章 食堂财务会计信息	(710)
第一节 食堂财务会计信息管理系统的运行	(710)
第二节 食堂财务会计信息管理系统的影响	(711)
第三节 食堂财务会计簿管理	(713)
第九章 食堂责任会计	(723)
第一节 食堂责任会计概述	(723)
第二节 食堂责任会计的内容及原则	(725)
第三节 食堂责任中心	(732)
第十章 食堂人力资源会计	(737)
第一节 食堂人力资源会计的产生与发展	(737)
第二节 食堂人力资源会计的内涵	(739)
第三节 食堂人力资源成本会计	(742)
第四节 食堂人力资源价值会计	(748)

第十一章 食堂财务管理规章制度	(757)
资金管理规定	(757)
零用金管理细则	(761)
费用开支标准	(762)
员工食堂财务管理规定	(767)
内部稽核制度	(768)
财务管理规则	(773)
出纳作业处理准则	(779)
财务部工作准则	(781)
会计科工作细则	(783)
资金预算工作准则	(795)
资金筹措工作细则	(797)
总公司财务及会计处理准则	(797)
分公司会计处理准则	(799)
会计档案制度	(801)
审计工作制度	(803)
审计条例	(805)
内部审计工作规定	(809)
统计工作细则	(815)
资产控制制度原则	(819)
固定资产管理制度 (范例一)	(820)
固定资产管理制度 (范例二)	(826)
财物盘点制度 (范例一)	(828)
财物盘点制度 (范例二)	(831)
资产控制制度原则	(836)
固定资产管理规定	(837)
固定资产火灾保险事务处理准则	(840)
清产核资办法	(843)
不动产管理规定	(851)
应收账款管理制度	(854)

应收票据管理制度	(855)
问题账管理办法	(864)
具体业务的内部控制制度	(866)
财务主管工作岗位管理制度	(870)
财务会计人员工作岗位管理制度	(876)
会计信息工作岗位管理制度	(898)
资产管理与控制岗位管理制度	(899)
财会人员职业道德管理制度	(901)
印章管理制度	(917)
内部稽核管理制度	(918)
监交管理制度	(920)

第四篇 食堂卫生监督管理

第一章 卫生消毒概论	(925)
第一节 消毒的发展史	(925)
第二节 消毒有关概念及专业名词	(930)
第三节 消毒的方法	(933)
第四节 影响消毒效果的因素	(938)
第五节 消毒方法的选择	(941)
第六节 消毒试验研究方法	(943)
第二章 紫外线消毒技术	(945)
第一节 紫外线消毒作用原理	(945)
第二节 影响紫外线消毒作用的因素	(946)
第三节 紫外线消毒杀菌剂量的计算	(948)
第四节 紫外线消毒实际应用	(949)
第五节 紫外线防护安全要求	(950)
第六节 紫外线灯管使用注意事项	(950)
第七节 常用紫外线消毒方法及器械	(951)
第三章 微波消毒技术	(953)

第一节 微波消毒技术的基本概念	(953)
第二节 微波消毒技术设备	(956)
第三节 微波杀菌技术机理	(959)
第四节 微波技术的杀菌作用	(961)
第五节 影响微波杀菌技术的因素	(965)
第六节 微波消毒技术的应用	(970)
第七节 微波对人体健康的影响及防护	(976)
第四章 超声波消毒与灭菌技术	(983)
第一节 超声波的性质和产生方法	(983)
第二节 超声波对微生物的杀灭作用	(986)
第三节 影响超声波消毒效果的因素	(992)
第四节 超声波消毒技术的作用机制	(994)
第五节 关于超声波消毒的安全性问题	(999)
第六节 超声波清洗消毒器的制造	(999)
第五章 等离子体消毒与灭菌技术	(1016)
第一节 等离子体灭菌器	(1017)
第二节 等离子体灭菌技术的原理	(1018)
第三节 等离子体的杀微生物作用	(1020)
第四节 等离子体灭菌效果的影响因素	(1021)
第五节 等离子体灭菌技术的应用	(1024)
第六节 等离子体无菌技术展望	(1025)
第七节 等离子体消毒、灭菌器的制造	(1026)
第六章 过滤除菌技术	(1031)
第一节 过滤除菌设备与方法	(1031)
第二节 过滤除菌机制概述	(1037)
第三节 过滤除菌技术的应用	(1039)
第七章 烷基化气体消毒剂的应用	(1045)
第一节 环氧乙烷消毒剂	(1046)
第二节 乙型丙内酯消毒剂	(1090)
第三节 环氧丙烷	(1098)

第四节 溴化甲烷消毒剂	(1101)
第八章 醛类消毒剂的应用	(1104)
第一节 甲醛消毒剂	(1104)
第二节 戊二醛消毒剂	(1109)
第九章 卤素类消毒剂的应用	(1118)
第一节 卤素类消毒剂概述	(1118)
第二节 二氯异氰尿酸钠消毒剂	(1121)
第三节 次氯酸钠消毒剂	(1123)
第四节 氯化磷酸三钠消毒剂	(1127)
第五节 二氧化氯消毒剂	(1129)
第六节 含氯清洗消毒剂	(1133)
第十章 过氧化物类消毒剂	(1139)
第一节 过氧乙酸消毒剂	(1139)
第二节 过氧化氢	(1161)
第三节 臭氧消毒剂	(1168)
第四节 二氧化氯消毒剂	(1184)
第五节 过氧戊二酸消毒剂	(1201)
第六节 氧化电位水消毒剂	(1204)
第十一章 酚类消毒剂的应用	(1217)
第一节 苯酚消毒剂	(1217)
第二节 煤酚皂溶液消毒剂	(1221)
第三节 卤化酚类消毒剂	(1224)
第四节 其他酚类消毒剂	(1231)
第十二章 醇类消毒剂的应用	(1234)
第一节 乙醇消毒剂	(1234)
第二节 异丙醇消毒剂	(1245)
第三节 其他醇类消毒剂	(1249)
第十三章 季铵类消毒剂的应用	(1255)
第一节 苯扎溴铵消毒剂	(1255)
第二节 其他季铵盐类消毒剂	(1258)

第十四章 含碘消毒剂的应用	(1261)
第一节 碘	(1262)
第二节 其他含碘消毒剂	(1269)
第十五章 胍类消毒剂	(1274)
第一节 聚六亚甲基胍及其衍生物	(1274)
第二节 氯己定消毒剂	(1275)
第十六章 复方化学消毒剂的应用	(1282)
第一节 消毒剂复配原则	(1282)
第二节 复方含氯消毒剂	(1284)
第三节 含碘类复方消毒剂	(1289)
第四节 季铵盐类复方消毒剂	(1290)
第五节 醛类复方消毒剂	(1293)
第六节 醇类复方消毒剂	(1295)
第七节 气体复方消毒剂	(1297)
第十七章 其他化学消毒剂的应用	(1299)
第一节 高锰酸钾消毒剂	(1299)
第二节 酸碱消毒剂	(1300)
第三节 强氧化高电位酸性水	(1302)
第四节 邻苯二醛消毒剂	(1308)
第五节 氯羟二苯醚消毒剂	(1309)
第六节 杀菌因子协同作用	(1313)
第十八章 抗菌植物药概述	(1319)
第一节 常用抗菌植物药种类	(1319)
第二节 影响抗菌作用的因素	(1321)
第三节 常用植物药的方剂	(1325)
第十九章 噬菌体和质粒消毒评述	(1329)
第一节 噬菌体消毒评述	(1329)
第二节 质粒消毒	(1330)
第二十章 生物酶在消毒中的应用	(1332)
第一节 溶菌酶	(1332)

第二节	蛋白酶、脂肪酶和淀粉酶在消毒中的应用	(1339)
第二十一章	防腐剂和保藏剂的应用	(1340)
第一节	防腐剂及保藏剂概述	(1340)
第二节	生物学中的防腐和保藏	(1356)
第三节	消毒灭菌剂用于防腐和保藏的原理	(1382)

第一篇

食堂规范化管理

